



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021



VITIGNI

Sangiovese Grosso 100%



ETTARI TOTALI

9,00 Ha

ESPOSIZIONE

Nord Est/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone Speronato / Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 viti/Ha



VENDEMMIA

Raccolta esclusivamente manuale effettuata da personale esperto verso la fine di settembre.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO

Circa 30 mesi in botte di rovere di Slavonia da 42 - 26 - 20 HL .

Circa 2 mesi in vasche di cemento.



Grado alcolico	Acidità totale	Zuccheri residui	Estratto secco
14,60%	6,12 g/l	< 0,50 g/l	31,70 g/l

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Medio impasto, argilla, sabbia e galestro.

ANNO DI IMPIANTO

1988-1989-2000-2015-2022

RESA

60 Ql. / Ha

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei grappoli, diraspatura meccanizzata e pressatura soffice degli acini, 15 - 18 giorni di macerazione sulle bucce.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completamente svolta in acciaio.



L'annata 2021 si è presentata con un inverno mite, che ha favorito un germogliamento precoce e con una primavera fresca, con temperature inferiori alle medie stagionali, che ha posticipato lo sviluppo vegetativo. All'inizio del mese di aprile si è registrato un brusco calo delle temperature con il pericolo di gelate tardive.

Superata questa fase, il ciclo vegetativo è proseguito in maniera piuttosto regolare. La fioritura si è svolta ad inizio giugno in condizioni favorevoli.

Il periodo estivo è stato contraddistinto da una prolungata assenza di precipitazioni ma da temperature moderatamente elevate. Le escursioni termiche particolarmente marcate a partire da fine agosto, hanno favorito una lenta e completa maturazione delle uve.

Il mese di settembre è stato poi caratterizzato da tempo stabile, buona ventilazione e assenza di eventi piovosi rilevanti. La maturazione si è completata alla metà di settembre, consentendo di raccogliere uve sane ed equilibrate.



Di colore rosso rubino con sfumature granate, limpido e molto brillante. Al naso esprime sentori di frutti rossi, visciola, arancia sanguinella ed un'intensa nota floreale di viola. Emerge poi una delicata speziatura, con sottili note di tabacco e liquirizia che fanno da cornice a note balsamiche di macchia mediterranea. Un vino energico, luminoso, ampio e molto persistente, dove tannini eleganti ed acidità risultano magistralmente bilanciati.



L'abbinamento con le carni rosse è doveroso, ma anche con formaggi stagionati, che siano tipici della zona o meno. La temperatura di servizio consigliata è 18° - 20°. Per gustarlo al meglio aprire la bottiglia 2 ore prima del consumo.

Az.agr. Patrizia Cencioni

Podere Capanna, 102 - 53024 Montalcino (SI) - Italia  
P.i.: 00388920522 - C.f.: CNCPRZ69E63F402G

Tel. e Fax: +39 0577 849426 - Cell: +39 335 6227112

Mail: [azienda@patriziacencioni.com](mailto:azienda@patriziacencioni.com)

Sito: [www.patriziacencioni.com](http://www.patriziacencioni.com)